



Eleonora

IGT Lazio rosso, Villa Caviciana, 2013

3000 ml

CHF 107.-

Art-Nr. 35257913

Ein unkomplizierter, ehrlicher Wein, geprägt von den würzigen Aromen des Sangiovese, die an weissen Pfeffer, Zimt und Sternanis erinnern, begleitet von Granatapfel, Hagenbutte und Aprikose. Ein Hauch von Rosenduft und Kräutern rundet den Duftfächer ab. Eleonora erfreut mit viel Frische und Fruchtigkeit sowie einer harmonischen Balance von Säure und angenehm weichen Gerbstoffen. Am Internationalen Bioweinpreis 2015 war Eleonora 2012 mit 96 Punkten Grosses Gold wert!

Herkunft:	Italien / Lazio
Traubensorte:	Sangiovese, Merlot
Genussreife:	2 bis 8 Jahre
Servicetemperatur:	16 bis 18 °C
Trinkempfehlung:	Kalte Fleischplatte, Trockenfleisch, Saltimbocca, Orecchiette, Strozzapreti alla siciliana, Gemüse Couscous, Pizza oder Flammkuchen, Risotto mit Steinpilzen
Vinifikation:	Gärung im Stahltank
Ernte:	Handlese
Ausbau:	im Stahltank
Abfüllung:	Filtration
Ausbaudauer:	12 Monate
Volumen:	13.5 %



Bio/biodynamisch zertifiziert



Vegan

BAUR *au LAC* Vins

Genussprofil

Nasenprofil

Intensität

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Blumigkeit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Fruchtigkeit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Würzigkeit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Komplexität

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Gaumenprofil

Auftaktfülle

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Säure / Saftigkeit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Tannine

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Körper

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Abgangslänge

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10